

Boulettes de fromage Appenzelloises



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 200 g d'[Appenzell](#) Suisse AOC râpé
50 g chapelure
4 oeufs
2 l huile
sel, poivre

Préparation

Séparez les jaunes des blancs de 3 oeufs. Conservez 3 jaunes pour un autre usage. Battez les blancs en neige dans une terrine. Incorporez le fromage râpé avec précaution, assaisonnez. Battez l'oeuf entier à part. Etalez la chapelure. Formez des boulettes avec le blanc d'oeuf mélangé au fromage. Roulez-les dans l'oeuf battu, puis dans la chapelure. Plongez en grande friture 5 minutes.